

江戸ソバリエ、日中蕎麦の根文化交流：本編

江戸ソバリエ第二次北京プロジェクト

江戸ソバリエ第二次北京プロジェクト

日中蕎麦学検討会の2回目を実施している頃、1回目の検討会をアレンジされた中日経済技術研究会代表の孫前進先生から、第一回日中蕎麦学国際フォーラム(第一屆中日荞麦学国际论坛)の開催を提案された。

蕎麦文化交流は江戸ソバリエとしても異論はない。さっそく参加者を募り、江戸ソバリエ第二次プロジェクト(木崎利江子・一ノ瀬静男・高橋龍太郎・佐藤悦子・赤尾吉一・平林知人・ほしひかる)を結成した。(高橋正さんは直前に急用が発生し止むなく不参加となった。)

孫先生は来日されたときも北京でも、しきりと「**市民レベルの草の根文化交流**」ということを口にされていた。そこで、小生が「私たちは『草の根』ならぬ、『蕎麦の根』ですネ」と申上げたら、それが気に入られたのか言葉のサインを求められたので、本レポートの題名も「**蕎麦の根文化交流**」とした。

(ほしひかる)



【北京プロジェクトメンバー 7名】

双方のシャトル交流が外国との文化交流の基本的な考え方としてあると思う。私たちの北京との文化交流も第3回目となり、江戸ソバリエ北京プロジェクトは、旅行社と交渉してくれた高橋(正)さん、会計の佐藤さん、蕎麦打ち道具手配の赤尾さん、お土産を担当してくれた木崎さん、現地でデモ蕎麦打ちを担当してくれた一ノ瀬さん、写真担当の高橋(龍)さんと赤尾さん、仲間の**チーム力**はさらに円熟してツーカーの関係で物事が運んだ。当然、幾つかの反省点もあったが、それは今後の糧としたい。

(平林知人)

I 日中蕎麦学国際フォーラム (北京市蟹島ホテルにて)

i 講演会 (2018年11月17日)

フォーラムの参加者は、蕎麦研究者・食文化専門家・蕎麦農産者・地方蕎麦産地政府部門・蕎麦加工販売者・中日交流関係者など約80名。

通訳は、朱丹阳様・鄧徳花様・王篠卉様・王麗娜様が担当された。

フォーラム初日の講演会において、孫前進先生(中日経済技術研究会)が日本の蕎麦文化を紹介した。

他に、北京大学の賈蕙萱先生・中華人民対外友好協会の李鉄民先生・新華社の張可喜先生・北京日本文化センターの黄海存先生・赤峰市の王炎民先生と王華先生・中国作物学会の周美亮先生・中国食文化研究会民族食文化委員会の張る立方先生・貴州師範大学の陳應富先生と汪燕先生・山西省農科院的李雲龍先生・北京物資学院の洪嵐先生・中国開発区の張召堂先生らの講演が続いた。

私は、自分で理解している中国の蕎麦史が間違いはないかを確認するために中国蕎麦史について話してみた。

つまり、

①蕎麦は、古代中国では中原・江南の人たちよりも辺疆の少数民族に好まれていた。

②中原・江南の人たちに蕎麦が認識されるようになったのは、遺跡からの出土や、「蕎麦という」漢字の誕生時期、蕎麦の詩の登場などからみて、漢代・唐代以降であろう。

③そしてやっと中原の人たちに認識されても、中国の古典科学では孫思邈(581?~682)著の『備急千金要方』以来、蕎麦は身体にいい食べ物という位置づけにはなかった。

以上の認識に対して、大筋では問題はないように思われた。

ちなみに、この3つの考え方は日本でも引継がれ、

①蕎麦は田舎の食べ物であり、

②かつ、白い花の蕎麦畠の景観に感傷的であり、

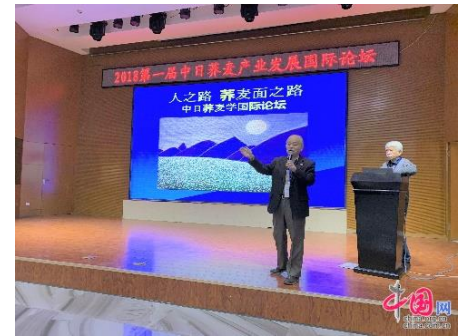
③知識人たちには蕎麦は体にいい食べ物という位置づけはしてこなかった。

ところが、同時に日本人は科学性に欠ける面をもっていたため、栄養面をあまり気にせず江戸中期頃の江戸っ子によって、独自の蕎麦文化を発展させることができた。

そんなところへ、戦前にルチンが発見され、最近ではGI値の面からも、蕎麦が健康食といわれるようになってきた。

この中国においても、2010年にGDP世界2位となった頃から国民意識は変化し、いま健康志向が高まってきている。だから、蕎麦というターゲットに注目したいというわけだ。それがこのフォーラムの大きな目的であると思う。「栽培蕎麦は中国発祥だとの誇りをもちながらも、日本が蕎麦を独自に発展させたことも認めている」ことも会場から伝わってくる。だから、孫先生は日本の蕎麦文化を紹介し、また蕎麦粉の販売について触れた人に対しても、孫先生や新華社の張先生などリーダー的な先生方は「まず文化戦略だ、日本の蕎麦文化について学ぼう」と声をかけられた。その文化戦略とはネットワークづくりでもある。だからネットワークづくりがフォーラムのもう一つの目的であろう。

(ほしひかる)



【フォーラムでの講演】



【2018 第 1 回中日蕎麦産業発展国際フォーラム】

大学教授・政府関係者・研究所所長・食文化研究会会長・生産地を代表する方々・記者など錚々たるメンバーを参加者に行われた「蕎麦フォーラム」。蕎麦研究への思いや歴史、栄養と健康、そして新しい商品開発などそれぞれの立場での研究内容を聞いた。この場にいると中国であまり蕎麦が食べられていないなどということを書いてしまうほどだ。発表の中で蕎麦の健康食品としての効能について話が及び、中国は今“健康志向ブーム到来”という背景の中、これから蕎麦への注目が高まることを感じる。中国は大きいぞ！消費者の人口を考えると一大市場になるのではないのでしょうか。

前回 3 月に北京を訪れた時、ホテルの窓からクレープ屋の屋台を見たことがあった。中国では多くの女性が働いているから、朝食は露天など外で食べることが多いと聞いているが、「健康食品」として蕎麦が認められればマックやケンタッキー・チキンと並んで”立ち食い蕎麦屋”があつという間に広がっていくだろう光景が目に見えてきたことを思い出す。冬の北京の気温はマイナスになったと聞きました。温かい《たぬき蕎麦》や《鴨なんばん》などが合うのではないのでしょうか。

「国際フォーラム」と名付けられたこの会に出席するのかと、ちょっと尻込みしたいような気持ちにさせられたが、孫先生は次年度以降ロシアや韓国など、国際的な広がりを考えているとのことを伺うと、3 年に一度世界を回っている国際ソバシンポジウムと競合しない形で発展していければ、それも面白い展開ではないかと思えた。

(佐藤悦子)

講演会においては、中国各地からの見たことのない蕎麦料理が紹介され、驚きました。言葉が通じないので詳細は不明ですが、中国において蕎麦粉は様々な料理に使われていることがよく分かりました。

(赤尾吉一)

健康食品としての蕎麦への期待感が大きい。日本での蕎麦文化を中国にも普

及させたい。そのためのヒントを日本から学びたいとの強い意欲を感じました。

中国側参加者には、日本での蕎麦市場を開拓したい参加者もいたと思う。そのような参加者には、日本で開催される麺産業展などへの出展を紹介するのも一案かと思います。

(一ノ瀬静男)

予備知識をもたないまま初参加。フォーラムでは学術的な内容を含めテーマが広範囲に及びました。中国側のプレゼンターには、日本とのビジネスチャンスを構築したいと願っている企業もあったと推察します。今後はテーマを絞るか分科会構成で進める方法やニーズに合わせた人材派遣をするのも一案かと思いました。

(高橋龍太郎)

大きなスクリーンをつかつての本格的な意見発表。各分野の先生や公務員の方々の専門的な発表を聞き、大変感動致しました。そして中国における現在の蕎麦事情が分かり、特に赤峰市の方々の熱心な発表に感動致しました。

(木崎利江子)

ii 蕎麦打ち交流会 (2018 年 11 月 18 日)

フォーラム二日目は、日中の蕎麦作りが披露された。

日本側は、蕎麦打ち体験コーナーをもった。

①事前に、「蕎麦アレルギー注意事項」と「衛生チェック表」を送信し、目を通してもらった。

②デモ打ちは、日本の蕎麦打ちを一番恰好良くやってくれる人ということから、全員一致で一ノ瀬さんに決定し、解説は平林さんが行った。

③その後、6 卓(平林卓・一ノ瀬卓・赤尾卓・佐藤卓・高橋卓・木崎卓)に分かれて、各 5~6 名ずつ蕎麦打ちを体験してもらった。

④終了後に「蕎麦打ち体験修了証」を差し上げたが、これが大変好評だった。

⑤この後、日本の蕎麦を食べてもらう予定だったが、衛生上の理由からホテル厨房の使用許可が出なかった。

かつてサンフランシスコのホテルで厨房の使用の許可がなかなか出なかったことがあったが、この度の北京の蟹島ホテルでも同じだった。



【蕎麦打ち体験教室】

荞麦打ち体験修了証

様

貴方は第一屆中日蕎麦学国際论坛において
日本の蕎麦食文化としての蕎麦打ち体験を
修了いたしました
それをここに証します

平成 30 年 11 月 18 日

特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会



中国側は内蒙古・赤峰市の皆さんの蕎麦作りと、蕎麦餃子などの数種の蕎麦料理だった。ただ赤峰市の蕎麦作りについては、次の承德の項でも述べるので、ここでは割愛する。

なお、赤峰市のチームは、電熱器を持参して、てきぱきと調理して振舞っていた。私たちにとって今日のイベントは海外遠征だが、彼らにとって

【蕎麦打ち体験終了証】

は国内イベントである。厨房が使えないことを十分承知していたのだろう。
(ほしひかる)



【赤峰チーム準備の様子】



【赤峰チーム 刀撥麵打ち】



【蕎麦打ち交流会】

われわれは日本から蕎麦打ち道具・粉などを持参。日本蕎麦を現地で直接体験してもらったが、事前申込者と当日体験者は人数も名前もかなり違っていたが、こんなことから国によって習慣や文化の違うことが伺えて、かえって勉強になった。

それにしても、赤峰市チームの準備は見事完璧。彼らチームとじっくり交流したかったが、次の予定があったため、慌てて後片付けにかかった。

(高橋龍太郎)

日本からは蕎麦切りの紹介をし、参加者に体験をして頂き、皆さんに喜んでもらえたことは良かったと思います。また中国からは《刀撥麵》の紹介を頂き体験できたことは良い経験になりました。両国の蕎麦打ち交流会としては成果があったと思います。また中国側の赤峰チームの蕎麦料理の品数は多かった。

そして赤峰チームは口マスク、手袋など衛生面での備えも万全、料理器具も万全。中国の品質管理へのイメージが変わりました。フォーラムの発表時にも品質にはこだわってるとのことだったが、納得しました。

(一ノ瀬静男)

前回3月の訪中では(第一次北京プロジェクト)、中学生・大学生と人生でも一番色々な事を見聞きしては成長する時代の若者たちでしたから、初体験の思いを受け止めながら日本の文化の一端を伝えているんだなと感じたものでした。

それに比べ、今回は大人それも“蕎麦“への関心、知識の高い方たちを対象にしているからか、興味の高さをひしひしと感じる中で、そんな方々に披露する嬉しさで心躍るような思いで指導させていただきました。体や心が触れる体験は笑いと真剣さが入り混じって素晴らしい交流になりますね。

(佐藤悦子)

日本でも中国でも、蕎麦に興味を持つ人に蕎麦打ちを教えることは楽しいことです。今回も幼児連れのご夫婦、日本滞在経験のある男性と楽しく蕎麦を打ちました。

(赤尾吉一)



【蕎麦打ち体験終了】

iii フォーラムを終えて

フォーラムの冒頭に、司会者からこのフォーラムの **Wechat グループ** を作ったので参加者は登録し情報共有しようとの呼びかけがあった。参加者は一斉にスマホを取り出し **WeChat** グループへの参加が始まった。フォーラム終了後でも情報交換が行われ、スマホ先進国の様子を垣間見た気がします。

私もこの **WeChat** グループに参加しており、今回の北京プロジェクトメンバーには情報共有を図るように努めています。

(一ノ瀬静男)



反省点として、最大のイベントでのパフォーマンスを発揮すべきフォーラムにおける蕎麦打ち交流会では、厨房が使用できないということから、皆さまに日本の蕎麦を供することができなかった。

国内から海外への交渉には壁がある。本来なら一度下見に行って直接現場と交渉すべきだろうが、渡航費用のことを考えるとそうもいかない。とはいえ、よりよい結果を残すために、この件は次回からの大きな留意点としたい。

(平林知人)

アジアにおける国際フォーラムの運営は大変だ。最大の壁は文字と言葉である。世界フォーラムでは英語を共通語として採用できるが、日中ではそうする理由がない。発表や資料は中国語にすべきか、日本語にすべきか。また、仮にこのフォーラムに韓国人が参加したらどうなるか。数か国語の資料作成費・同時通訳費・・・、We Chat や Line などを活用するにしても、同じ問題がある。

しかし、国際化の時代だからといって、国際的にやらなければならないとはかぎらない。アジアにはアジアのやり方があるのかもしれないと思っているとき、赤峰市のリーダー格の人が一ノ瀬さんの蕎麦打ちデモを熱心に見ていたので、通訳を通じて「日本の蕎麦打ちはどうですか？」と訊いてみた。彼は「グー」というポーズをしてから握手を求めてきたのが印象的であった。

そして、デモ打ち後は約 30 名の人たちが蕎麦打ち体験をしたが、皆さんたちの顔には、協同作業後の満足感がみられた。

そこで、孫先生に「次回は、1 日目に協同的な蕎麦打ち体験をもってきて、理論的な講演会は 2 日目にやった方が両国の交流は高まりますよ」と申上げた。

(ほしひかる)

Ⅱ 日中蕎麦打ち交流会（承德市中国料理店「一百家子」において）

(2018 年 11 月 17 日)

私たちが訪ねた中国料理店「一百家子」の本店は、承德市から離れた張三營村という所にある。

話は 1762 年へ遡る。この村を訪ねた清国 6 代皇帝の乾隆帝が、現地の《白蕎麦》を食べて「美味しい♪」と言ったという。

その伝説の《白蕎麦》を守り続けているのが当店であり、この度承德にも支店を出したというので、孫先生が案内してくれた。

この店で、日中の蕎麦打ち披露会をしようというわけである。

日本側は一ノ瀬さん、解説は平林さん。中国側はお店の社長の奥様の徐さんが打った。

店の蕎麦粉は中国内蒙古産、何回も挽いて白い蕎麦粉にする。その粉に熱湯、そして水を注いで捏ねる。次は延し。延し棒は 1 本、長さは 70 cm ほど。延した麺体は柔らかい。それを両柄庖丁を使って小さく撥ねるようにして切る。だから《刀撥麺》と言うと聞いていたが、お店には《鹵拔御面》と書いてあった。「抜」は「撥」だろうか？ 麺の長さは日本蕎麦と同じくらい。それを束にして舟に入れ、布をかけて暫く寝かせる。

茹でるときは、舟から取り出す。汁は作ってある。出汁は鶏だろう。そして《鹵拔御面》というくらいだから、「鹵」=「塩」出汁味だ。それに豚や木耳、青物野菜、忍辱、唐辛子などが入っている。最後にパクチーをのせるが、これは最近のことだと思う。とにかく、日本の蕎麦つゆとは全く別物である。しかし日本も(3)江戸蕎麦の鯉出汁や(2)寺方蕎麦の味噌垂れ以前の、(1)古蕎麦の時代は、鶏出汁であったことを想うと、ここの蕎麦が原点ではないだろうかと思えてきた。

(ほしひかる)

両国の蕎麦麺の作り方《蕎麦切》と《刀撥麺》の体験交流ができたことは貴重な体験になりました。

中国の蕎麦は、日本でいう湯捏ね（お湯→水）で、麺は柔らかい、持つと切れるので茹でて繋げるということだと思う。

両国の蕎麦の交流試食会ができました。

日本からは、《かけ蕎麦(キツネ蕎麦)》を提供したが、かなり甘い汁になり、本来の日本蕎麦とはチョット違った気がします。

噂の《白蕎麦》は、麺はもっちり感があつた。汁はあっさりしており、パクチーがきいた温かい蕎麦でした。

(一ノ瀬静男)



【刀撥麺打ち】

【一百家子の皆さん】

400年も続く白蕎麦「刀撥麺」の鮮やかな蕎麦打ちを見学できました。湯で捏ねた麺体を麺棒で薄くして、両手持ちの包丁で撥ねるように三角に細い麺を切る。やってみると包丁の位置が安定しないので、一定の細さに切るのは難しい。日本のそば切りと同様熟練の技でした。

(赤尾吉一)

「一百家子」の《白蕎麦》と日本の蕎麦の打ち比べが大変興味深かったです。それに、なによりも「一百家子」の店は営業中だというのに、店の厨房を使わせてもらったり、ご主人夫婦に接待を受けたりとかの、大歓待がとても嬉しかったです。

(木崎利江子)

お互いの国の蕎麦打ちを披露しあえる場面に立ちあえたことはとても素晴らしい体験でした。18世紀頃の避暑地を廻る乾隆帝に愛されたといあう、地方に残る麺切りの歴史の重みをもつ(まあ日本も歴史的には負けませんが)、《白蕎麦》は本当に白く美味しかった。

陶器の大きく深い鉢、湯捏ねの柔らかめの白い麺体、両側に取っ手のついた包丁、リズムカルな蕎麦切、三角形の断面、3種の汁、いずれもパクチーを乗せるようだ。



【白蕎麦 試食用】

交流会ですから包丁を持たせていただき蕎麦切体験をさせていただいたが、うまくいかない。「切る」ということが頭にあるためか、私の手は自然に包丁を持ち上げてしまう、するとトントンになってしまいうまくいかない。「少しづらして切り向こう側に蹴る」言葉で表現するとそんな感じなのですが、これはコツを掴むまで時間がかかりそうです。

残念だったのは、お稲荷さんが麺に対して多く、甘味が強くなってしまったこと。事前に適量を確認しておくべきだったと反省している。また北京から買

っていった葱の辛味の強さに驚いた。晒しても、晒しても辛かった。ということ
とは火を通す調理向きの葱なのか？

(佐藤悦子)

Ⅲ国境なき江戸ソバリエたち

別の文化圏に育った人に、他の文化を完璧に伝えることは、簡単ではない。
その事実を知った上で、自分の文化圏以外の人と触れ合わなければならないと
思うが、ここでまとめにならないまとめをしてみよう。

i.「日本の蕎麦は中国三江生まれの江戸育ち！」

このことは、中国でも認められているようである。

これから、日本蕎麦すなわち**江戸蕎麦**を自信をもってすすめたい。

ii. 温かい料理か、冷たい料理か？

海外で日本の蕎麦を紹介し、振舞うとき、いつも温かい《かけ蕎麦》か、冷たい《ざる蕎麦》かが、問題になる。

なぜなら、世界では料理というと温かい物が一般的であり、冷たい物が好きなのは日本人ぐらいである。それゆえに素材そのものを大事にする料理感が生まれ、日本蕎麦においても蕎麦そのものを味わおうとする《ざる蕎麦》を第一とするようになった経緯がある。

この度の北京・承徳の蕎麦交流で得た教訓は次のようなことである。

◎**一般の人たちには、その国の食感に慣れた温かい《かけ蕎麦》、**

◎和食を研究したいという**専門家**やそれに類する人たちには、**冷たい《ざる蕎麦》**を振舞うことが望ましいと考える。

iii 国民的味覚嗜好の相違！

一般的味覚は七味のうちの「甘味」「鹹味」「辛味」「酸味」と「油味」が中心となって好まれることが多い。なかでも世界的には「甘」は共通にして好まれるが、日本の東日本と中国華北は「鹹」に強いといえるだろう。

かかる他国の食文化風土を強制的に変えることは好ましいことではない。

しかし、日本人が得意とする第七の味覚「**旨味**」について、**健康の面からいつでももっと主張**していいと思う。具体的には、蕎麦つゆの出汁の「旨味」を解説する時間をもつべきだと痛感した。

(平林知人・ほしひかる)

以上